

L'appareil est monté d'une fiche polaire se (une) ou deux fiches larges (deux). La longueur du cordon de l'appareil a  te choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge de 15 A, 120 V, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* ou homologué par la CSA peut servir au besoin. Lorsque un utilis eur insère le cordon de rallonge s'assurant qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pende de façon qu'un poussier ne se t buche dessus.

Le papier et le carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables. Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables. Ne pas utiliser l'appareil   l'extérieur. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas utiliser l'appareil si la section de la fiche n'est pas définie. Si la section de la fiche n'est pas définie, ne pas utiliser l'appareil. Ne pas laisser entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas placer près ou sur un cuisinier au gaz ou   une plaque électrique chaude, ni dans un four r chautif. Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on l te de la grille  chaude. Mètre toutes les commandes   la position «Off» avant de toucher   la g n le-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, r gluer la commande   la position d'arrêt (OFF).

CONSERVER CES MESURES.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson. Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui se sont composés de s cours électriques.

Ne pas détacher l'appareil avec des tampons électriques   abas. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de s cours électriques.

Ne r n ranger d'autres que les accessoires recommandés par l'appareil en service.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson. Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson. Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship

For how long?

- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-557-9463, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas retourner le produit** où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de mati riaux.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou r usin .

Comment se prévaut-on du service?

- Conservser son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800-231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs   la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800-738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus   une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été ach t s.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains  tats ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

 NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al n mero del centro de servicio en el pa s donde usted compr  su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canada)

 Que cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

 Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

 C mo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de transmis n y embalaje asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Garantía limitada de un an

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main- oeuvre ou de mati riaux.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou r usin .

Comment se prévaut-on du service?

- Conservser son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800-231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs   la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800-738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus   une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été ach t s.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains  tats ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garant e?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l' tat ou la province qu'il habite.

GARANTÍA LIMITADA (solamente a México)

 NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número de servicio. NO devuelva el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

 Que cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

 Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

 C mo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número de servicio.

Excepciones

El fabricante del producto al que se refiere esta garantía sólo puede eximirse de hacer efectiva esta garantía en los siguientes casos:

- cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales;
- cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que se acompaña;
- cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional o importador respectivo.

El Cable Eléctrico Este aparato est   montado con un cable de extensión de 15 amperios y 120 voltios. Cuando se utiliza un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato, el riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar. Este aparato est   montado con un cable de extensión de 15 amperios y 120 voltios. Cuando se utiliza un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato, el riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Después de leer estas instrucciones, guarde estas instrucciones en un lugar seguro y accesible para que las pueda leer cuando sea necesario.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson. Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur au-dessus de l'appareil. Lorsque l'appareil est installé sous une amorce, faire ce qui suit. Eviter de recouvrir le plateau   m tes ou toute autre pièce de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

Evitar de recovar el plato de m tes o cualquier otra pieza de l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou d'un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert   la cuisson.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

<p>Argentina Servicio Técnico Central HP Américas, Inc. Atención al Cliente Ciudad de la Paz 2846 6�c Ofic. "A" Buenos Aires, Argentina Tel. (54-11) 4786-1818</p>	<p>San Salvador, El Salvador B D Services, S.A. Calle Delta No. 157 Parque Industrial Callao, Perú Tel. (511) 464-6933</p>	<p>Perú B D Services, S.A. Calle Delta No. 157 Parque Industrial Callao, Perú Tel. (511) 464-6933</p>
<p>Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo N. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel. (562) 263-2490</p>	<p>Guatemala MacPartes, S.A. 24 Calle 4-14 Zona 9 Frente a Tecun Guatemala City, Guatemala Tel. (502) 331-5020 / 360-0521</p>	<p>Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel. (787) 782-6175</p>
<p>Colombia PLINARES Avenida Ciudad de Quito #98-09 Bogotá, Colombia Tel. (57-1) 610-1604/533-4680</p>	<p>Honduras Lady Lee Cnetro Comercial Mega Plaza Carretera a la Lima San Pedro Sula, Honduras Tel. (504) 553-1612</p>	<p>Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, Republica Dominica Tel. (809) 687-9171</p>
<p>Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel. (506) 257-5716 / 223-0136</p>	<p>Mexico Lázaro Cárdenas #18 Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F. C.P. 06800 Tel. 01-800-714-2503</p>	<p>Trinidad Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port Spain Trinidad, W.I. Tel. (868) 623-4696</p>
<p>Ecuador Castelcorp Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Diente Guayaquil, Ecuador Tel. (5934) 224-7878/224-1767</p>	<p>Nicaragua H & L Electronic Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur Managua, Nicaragua Tel. (505) 263-3262</p>	<p>Venezuela Teco Servicio TS2002 Av. Casanova Centro Comercial del Este Local 27 Caracas, Venezuela Tel. (58-212) 324-0969</p>
<p>El Salvador Sedelblack Calle A San Antonio Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21</p>	<p>Panamá Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A. Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes Panamá, Panamá Tel. (507) 236-5404</p>	

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Aplicca de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Aplicca de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

<p>SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR</p>	<p>Fecha de compra _____</p>
<p>1550 W 120 V  60 Hz</p>	<p>Modelo _____</p>
<p>*  BLACKS&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA</p> <p>*Marca registrada de <i>The Black & Decker Corporation</i>, Towson, Maryland, EU</p> <p>*Marque de commerce d�pos�e de la société <i>The Black & Decker Corporation</i>, Towson, Maryland, �-U.</p>	

Copyright   2002 - 2003 Applicca Consumer Products, Inc.
Pub. No. 178840-00-RV01
Product made in Mexico
Printed in Mexico

Fabricado por: Applicca Manufacturing S. de R.L. de C.V.
Acceso III No. 26, Fracc. Industrial Benito Juárez.
C.P. 76120, Querétaro. QRO
Teléfono: (422) 211-7800
Producto hecho en México
Impreso en México

Produit fabriqué au Mexique
Imprim  au Mexique

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

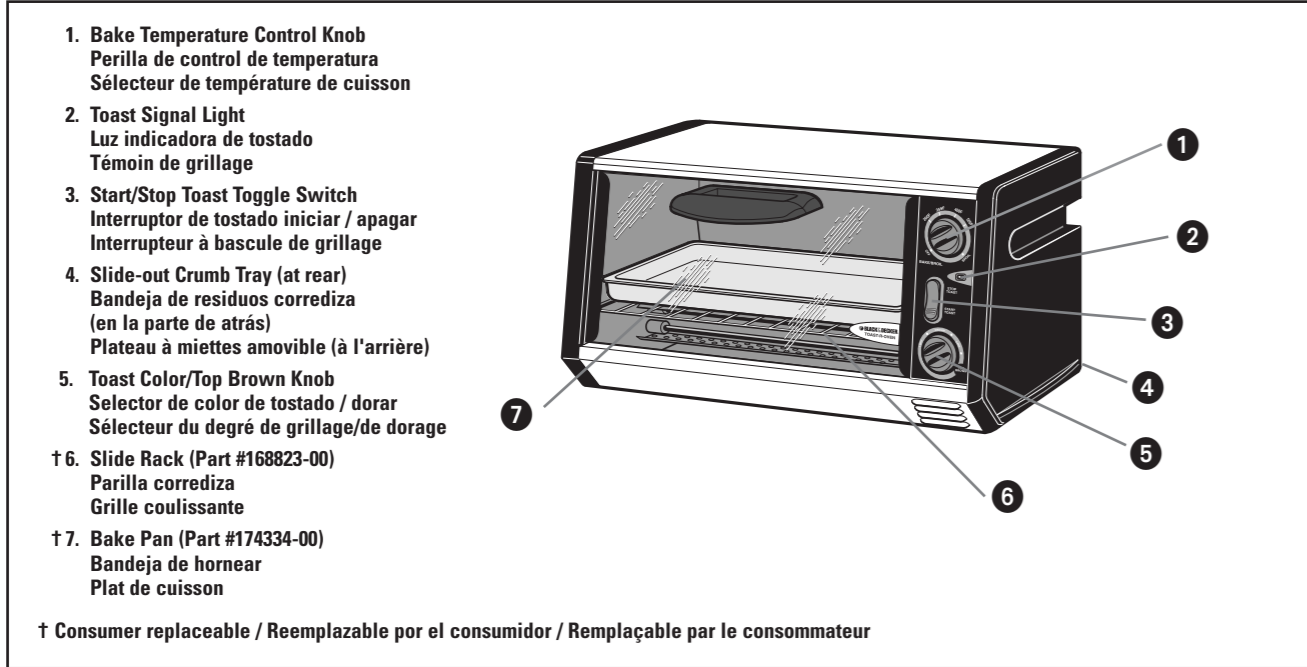
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto de seguridad puede ser usado para asegurar que no se usa un cable de extensión de más de 120 voltios o que no est certificado para utilizarse con este aparato. El riesgo de incendio o choque eléctrico puede aumentar.

Product may vary slightly from what is illustrated./Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



How to Use

This product is for household use only.

Before first use, remove the Slide Rack, Broil Rack and Bake Pan from Oven. Wash in hot, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace Slide Rack in Oven.

For Toasting:

- The Slide Rack should be in place for toasting. Do not use the Bake Pan for toasting.
- Set the Toast Color Knob as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
- Push the Start/Stop Toast Toggle Switch to Start Toast position. The Toast Signal Light will come on and stay on during the toasting cycle. The Oven will automatically shut off and the Toast Signal Light will go out when toasting cycle is done.
- To stop toasting at any time, push the Toggle Switch to Stop Toast.

For Top Browning:

- The Slide Rack should be in place for Top Browning. Use the Bake Pan for items you want to top brown, crisp or melt-like individual pizzas or open-face grilled cheese sandwiches.
- Set the Toast Color/Top Brown Knob to Top Brown.
- Push the Start/Stop Toast Toggle Switch to Start Toast position. The Toast Signal Light will come on and stay on during the top-brown cycle. The Oven will automatically shut off and the Toast Signal Light will go out when the cycle is done.
- To stop top browning at any time, push the Toggle Switch to Stop Toast.

For Baking:

- Turn the Bake Temperature Control Knob to the desired temperature setting.

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

- Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
- To remove the Slide Rack, open the door *pull the rack forward and out*. Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Rack into the Rack Support Grooves. Be sure the Slide Rack is seated properly.
- Wash the Bake Pan in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

To remove the Crumb Tray (B), unplug the oven; move the unit so that the Crumb Tray handle at the back of the oven is accessible. Slide Tray completely out and discard crumbs. Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry before sliding back into position.

If Oven is mounted under cabinet, uplug from electrical outlet and slide Oven out from casing and place on countertop. Proceed as above to remove, clean and replace Crumb Tray. Slide Oven back into casing.

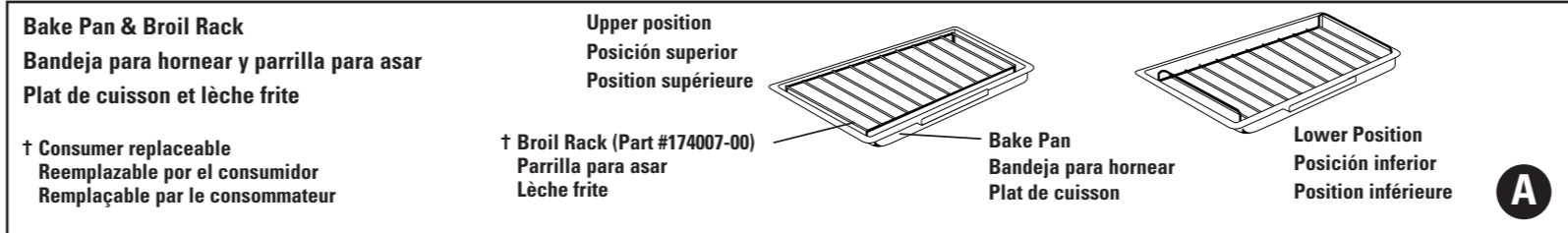
Exterior Surfaces

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

COOKING/BAKING GUIDE			
NOTE: Always preheat for 5 minutes before cooking/baking.			
FOOD	AMOUNT	TEMP. SETTING APPROX. TIME	PROCEDURE
MEATS			
Chicken Pieces	To fit Bake Pan	Bake 400°F (200°C) for 40-50 minutes.	Place on Bake Pan. Turn and watch for doneness.
Meatloaf	To fit Bake Pan	Bake following favorite recipes	Place on Bake Pan. If browning too rapidly, cover with foil.
BREADS & DESSERTS			
Cookies	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	Bake on Bake Pan until done and browned as desired.
Biscuits/Dinner Rolls	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	Bake on Bake Pan until done and browned as desired.
VEGETABLES			
Baked Potatoes	1-5 Potatoes med.	Bake 450°F (230°C) 1 to 1½ hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.
French Fries/ Onion Rings (frozen)	To fit Bake Pan	Follow package directions.	Spread single layer on Bake Pan. Watch browning.

BROILING GUIDE				
FOOD	BROIL RACK POSITION	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	Upper	4 slices	4-6 mins.	Turn when slices look brown. If browning too fast, use lower Rack position.
Frankfurters	Upper	8-10 franks	10-13 mins.	Turn frequently.
Burgers/Chops	Upper	4 (1/4 lb. ea./,113 kg)	14-16 mins.	Turn halfway through cooking. Time shown is for medium doneness.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza y la bandeja de hornear. Lave con agua caliente enjabonada y seque con una toalla o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza nuevamente en el horno.

Como tostar:

- Siempre se debe instalar la parrilla corrediza para tostar. La bandeja de hornear no se debe utilizar para tostar.
- Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control de color a la posición media para la primera tanda de tostado. Luego, se puede escoger entre más pálido u oscuro, al gusto.
- Presione el interruptor a la posición de inicio (START). La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Una vez finalizado el ciclo de tostado, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP TOAST).

Como dorar:

- Siempre se debe instalar la parrilla corrediza para dorar la superficie de los alimentos. Utilice la bandeja de hornear si desea dorar, tostar o derretir pizzas individuales o sándwiches de queso.
- Para dorar la superficie de los alimentos, ajuste la perilla de control a la posición (TOP BROWN).
- Presione el interruptor a la posición de inicio (START). La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida mientras los alimentos se doran. Una vez finalizado el ciclo, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
- Para interrumpir el ciclo de dorar, presione (STOP TOAST).

Para hornear:

- Gire el control a la temperatura deseada.

Nota: A fin de lograr mejores resultados, se recomienda precalentar el horno 5 minutos antes de cocinar.

Cuidado y limpieza

Como limpiar su horno

IMPORTANTE: Antes de limpiar los componentes del aparato, asegúrese que el cable esté desconectado de la toma de corriente. Siempre seque bien todas las piezas antes de utilizar el aparato de nuevo.

- Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nylon y agua enjabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
- Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y tire de la parrilla hacia adelante. Lave la parrilla corrediza con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nylon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras de soporte. Asegúrese que la parrilla esté bien colocada.
- Lave la bandeja de hornear con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nylon a fin de evitar los rasguños.

Bandeja de residuos

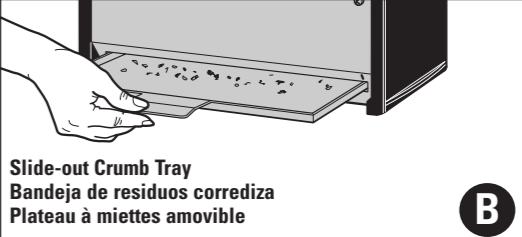
Para retirar la bandeja de residuos (B), desconecte el aparato. Asegúrese de colocar el aparato de manera que pueda tener fácil acceso al asa de la bandeja en la parte trasera del aparato. Deslice la bandeja completamente hacia fuera y deslice las migajas. Limpie la bandeja con una toalla o con papel toalla humedecido y séquela bien antes de instalarla de nuevo.

Si el aparato está instalado debajo de un gabinete, desconéctelo de la toma de corriente, retírello del soporte de montaje y colóquelo sobre el mostrador. Siga los pasos anteriores a fin de limpiar la bandeja de residuos. Instale el aparato nuevamente en el soporte de montaje.

GUIA DE COCCION			
NOTA: El horno siempre se debe precalentar 5 minutos antes de cocinar.			
ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APROX.	PROCEDIMIENTO
CARNES			
Porciones de pollo	Según la capacidad de la bandeja	Hornee a 200°C (400°F) de 40 a 50 min.	Coloque las porciones en la bandeja de hornear y supervise la cocción.
Molde de carne	Según la capacidad de la bandeja	Según la receta	Coloque en la bandeja de hornear. Si se doran muy rápido, cóbralas con papel de aluminio o voltéelas con frecuencia.
POSTRES Y PANES			
Galletas (de cucharada, masa refrigerada)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
Bizcochos, panes (refrigerados)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
VEGETALES			
Papas horneadas	De 1 a 5 medianas	Hornee a 230°C (450°F) de 1 h a 1 h y 1/4.	Lava y pinche las papas y colóquelas directamente sobre la parilla corrediza.
Papas fritas o aros de cebolla (congelados)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones del paquete.	Distribuya una capa en la bandeja de hornear y supervise la cocción.

GUIA PARA ASAR				
ALIMENTO	POSICIÓN DE LA BANDEJA PAR A ASAR	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	SUGERENCIAS
Tocino	Superior	4 rebanadas	4-6 min	Voltee cuando el tocino se dore. Si se dora demasiado rápido, invierta la bandeja.
Salchichas	Superior	8-10 salchichas	10-13 min	Voltee con frecuencia.
Hamburguesas/ Chuletas de cerdo	Superior	4 (113 kg/1/4 lb.)	14-16 min	Voltee a medio asar. El tiempo indicado es para término medio.

NOTA: Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier peligro.



Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et bien les assécher à l'aide d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Grillage

- La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Ne pas utiliser le plat de cuisson.
- Régler le sélecteur de grillage au degré voulu. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût.
- Enfoncer l'interrupteur à la position de démarrage (START). Le témoin de grillage s'allume et le reste allumé pendant le cycle de grillage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de grillage.
- Pour interrompre le cycle de grillage en tout temps, il suffit d'enfoncer l'interrupteur à la position d'arrêt (STOP).

Dorage

- La grille coulissante doit être en place pour dorer des aliments. Utilisez le plat de cuisson pour faire dorer, pour rendre croustillants ou pour faire fondre des aliments (comme des pizzas individuelles ou des croque-monsieur).
- Régler le sélecteur au mode de dorage (TOP BROWN).
- Enfoncer l'interrupteur à la position de démarrage (START). Le témoin de grillage s'allume et le reste allumé pendant le cycle de dorage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de dorage.
- Pour interrompre le cycle de dorage en tout temps, il suffit d'enfoncer l'interrupteur à la position d'arrêt (STOP).

Cuisson

- Régler le sélecteur de cuisson à la température voulue.

Note : Afin d'optimiser les résultats de cuisson, toujours réchauffer le four pendant 5 minutes.

- Les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interrompt le cycle de cuisson lorsqu'on ouvre la porte de l'appareil. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson. (Consulter le guide de cuisson.)
- Lorsqu'on a fini d'utiliser le four, en régler le sélecteur de température de cuisson à la position d'arrêt.

Pour griller

- Tourner le Bouton de Commande sur Griller. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four pour faire griller.
- Mettre les aliments sur la Grille de Lèche-frite placée dans le Plateau du Four pour griller. (A) Toujours utiliser la Grille de Lèche-frite placée dans le Plateau du Four quand on fait griller. Ne pas recouvrir la Grille de Lèche-frite de papier aluminium.
 - Utiliser la Grille de Lèche-frite en position supérieure pour les aliments que l'on veut faire brunir ou griller rapidement.
 - Utiliser la Grille de Lèche-frite en position basse pour les aliments qui prennent plus de temps pour griller, les aliments délicats comme le poisson ou ceux que l'on désire faire moins brunir.
- Placer le Plateau du Four sur la Glissière et fermer la porte du four.
- Sur le réglage Grillade, seuls fonctionnent les éléments chauffants supérieurs ; ils brillent et palissent, s'allument et s'éteignent.
- Utiliser le Tableau de Grillage ci-dessus comme guide de temps de cuisson. Vérifier la cuisson des aliments quand on atteint le temps de cuisson minimum.
- Quand on a fini de faire griller, enlever le Plateau du Four avec un gant de cuisinier ou une poignée et mettre le Bouton de Commande de Température sur OFF.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four

IMPORTANT : Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, s'assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

- Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser un nettoyant à vitres en vaporisateur.
- Pour enlever la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers l'avant et la sortir. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, se servir d'un tampon en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S'assurer de la bonne position de la grille.
- Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en polyester ou en nylon afin d'éviter les égratignures.

Plateau à miettes

Pour retirer le plateau à miettes (B), débrancher l'appareil et placer celui-ci de façon à atteindre la poignée du plateau qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Retirer complètement le plateau et jeter les miettes. Essuyer le plateau avec un chiffon humide ou un essuie-tout et l'assécher avant de le remettre en place.

Lorsque l'appareil est monté sous une armoire, le débrancher et faire glisser l'appareil hors de la hotte de montage puis le déposer sur un comptoir. Suivre les directives de l'étape précédente pour retirer, nettoyer et remettre le plateau à miettes en place. Remettre l'appareil dans la hotte de montage.

GUIDE DE CUSSION			
NOTE : Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson.			
ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGL. DE LA TEMP./ DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
VIANDE			
Morceaux de poulet	Selon la capacité du plat	Cuire à 200 °C (400 °F) de 40 à 50 min.	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Les retourner et en surveiller la cuisson.
Pain de viande	Selon la capacité du plat	Selon la recette	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Lorsque l'aliment cuit trop vite, le recouvrir de papier d'aluminium ou le retourner fréquemment.
PAINS ET DESSERTS			
Biscuits (à la cuillère, pâte réfrigérée)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire dans le plat de cuisson.
Biscuits, petits pains (réfrigérés)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire et dorer au goût.
LÉGUMES			
Pommes de terre	De 1 à 5 moyennes	Cuire à 230 °C (450 °F) de 1 h à 1 h ¼.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.
Frites/rondelles d'oignons (congelées)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. En surveiller la cuisson.

GUIDE DE RÔTISSAGE				
ALIMENT	POSITION DE LA LÈCHEFRITE	QUANTITÉ	DURÉE	SUGGESTIONS
Bacon	Supérieure	4 tranches	De 4 à 6 min	Tourner les tranches lorsqu'elles semblent brunes. Lorsque l'aliment rôtit trop vite, abaisser la lèche-frite.
Saucisses	Supérieure	De 8 à 10	De 10 à 13 min	Retourner souvent.
Fricadelles	Supérieure	4 (0,113 kg/1/4 lb ch.)	De 14 à 16 min	Tourner les morceaux au milieu du temps de cuisson. La durée indiquée donne une cuisson moyenne.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.